

Pommes soufflées

Pour 4 personnes:

4 pommes de même grandeur

1 cuill. à soupe de jus de citron

½ dl de vin blanc

4 cuill. à soupe de sucre

1 cuill. à café d'extrait

de vanille

2 jaunes d'œufs

2 blancs d'œufs

1 cuill. à café de beurre

250 g de framboises

fraîches ou congelées

1 cuill. à café de sucre

(si nécessaire)

★ Retirer la queue des pommes et enlever le tiers supérieur. Les évider jusqu'à ½ cm. ★ Cuire la chair ainsi retirée (sans le cœur) avec le jus de citron, le vin blanc et 2 cuill. à soupe de sucre, et cela jusqu'à ce qu'elle se désagrège. ★ Réduire en purée au mixer ou écraser à travers une passoire. Parfumer avec l'extrait de vanille et laisser refroidir. ★ Préchauffer le four à 230° C. ★ Battre les jaunes d'œufs avec 2 cuill. à soupe de sucre en une crème blanchâtre. Battre les blancs en neige. Mélanger la masse de jaunes d'œufs et la moitié des blancs en neige avec la compote de pommes. En remplir les pommes évidées. ★ Badigeonner de beurre un plat allant au four. Y disposer les pommes et les cuire au four pendant 10 à 15 minutes (selon la grosseur des pommes).

★ Pendant ce temps, écraser les framboises à travers une passoire. Si les framboises ne sont pas sucrées, en adoucir la pulpe avec 1 cuill. à soupe de sucre. Répartir sur des assiettes. ★ Une minute avant la fin de la cuisson, répartir le reste des blancs d'œufs sur le haut des pommes au moyen d'une poche à dresser et remettre au four, avec la chaleur supérieure au maximum, jusqu'à obtention d'une couleur jaune clair. Attention, cette opération doit être soigneusement surveillée! ★ Dresser les pommes sur la pulpe de framboises et servir chaud.